



SAMBAL BADJAK

INGREDIENTEN

- 1 eetlepel kokosnootolie
- 1 grote ui, fijngesnipperd
- 3 rode pepers
- 1 teen knoflook, gehakt
- 1 theelepel laospoeder
- 1 theelepel trassi
- 1,5 eetlepel palmsuiker
- 1 limoen
- 1 stengel sereh/citroengras, gekneusd
- 1 schijf gember

UITLEG

Verhit de olie in een pan en fruit de ui op medium vuur.

Maal de rode pepers, knoflook, palmsuiker, laospoeder, schijf gember en de trassi in een keukenmachine fijn.

Voeg het mengsel toe aan de uien in de pan.

Bak op hoog vuur. Voeg de citroengras toe.

Laat alles op laag vuur stoven tot de sambal dikker wordt en de olie bovenop komt drijven. Is de sambal te droog? Doe er wat water bij.

Doe de sambal in een schone pot. Voeg een laagje olie toe. Deze sambal is twee maanden houdbaar in de koelkast.

SAUS

15 MINUTEN

ZIE MEER OP: